

## 東西食文化の接点上に残る特異な喫茶法—バタバタ茶

本 間 伸 夫\*

日本人の地域性、特に東日本と西日本の差異については、種々の立場から注目されており、文化面及びヒトの集団の相違が検討されている<sup>1)</sup>。

食文化についても、大きく東西に分かれることは、よく知られており、典型的例として正月の雑煮餅の形と歳取り魚がしばしば取り上げられている<sup>2)</sup>。しかし、この2例についての東西を分けるラインの位置に、かなりのずれがあるように、伝統の食それぞれについてのラインの位置は多様であるものと推定される。

このような立場から、各種の食べ物に関して、日本の東西を分けるラインの有無及び位置を検討中であるが、

その結果、新潟県の南西部から富山県東部にかけての地域が、食文化を分けるラインの多くが収斂する注目すべき地域としてクローズアップしてきた<sup>3)</sup>。

この地方を調査中に、特異な喫茶法—バタバタ茶の伝承があることを認めたが、その殆どは消滅に瀕している。その中で、一部で継承されているもの、記憶されているものについて、実際に見聞または再現したバタバタ茶を紹介する<sup>4)</sup>。

### 1. 富山県蛭谷におけるバタバタ茶

以下に紹介するのは、谷口ふみさん方での茶会の記録

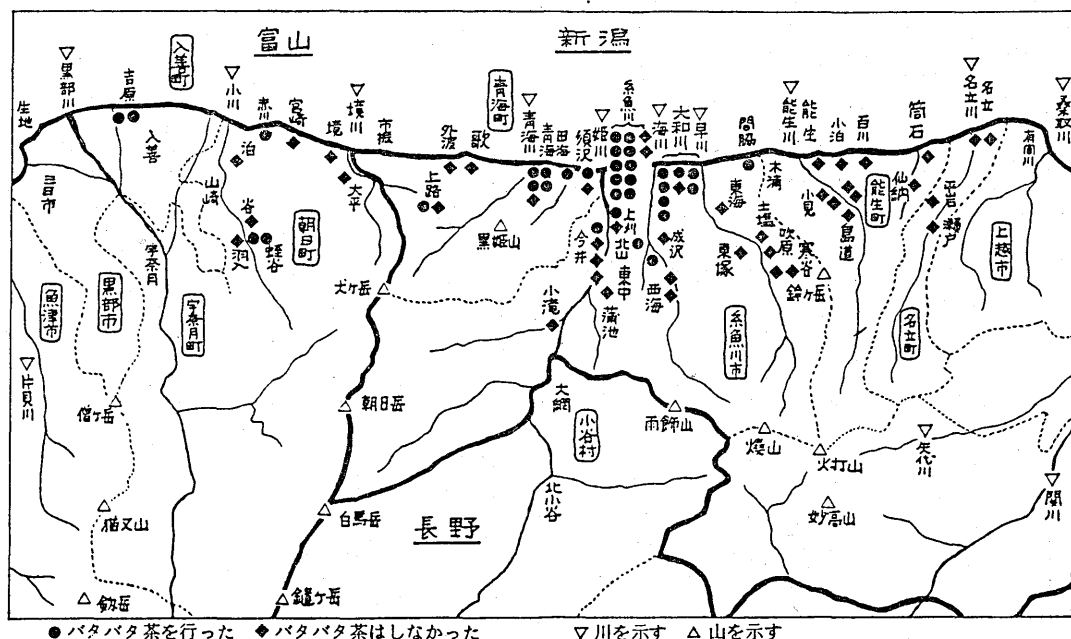


図1. 新潟県西部及び富山県東部におけるバタバタ茶の分布<sup>4)</sup>

\* 県立新潟女子短期大学

を中心としたものである。

### (1) 蛭谷について

蛭谷は、図1の地図に示すように、朝日町の中心地泊から南東、直線にして約6km、小川の右岸にある戸数100軒余の集落である。地元では蛭谷を「びるだん」と呼んでいる。林業を主に農業を従としてきたが、現在は大部分がサラリーマン兼業である。対岸の羽入集落とともに小川最奥の集落である。

### (2) 茶会のきっかけと日時

茶会は法事と慶事に関連して開かれる。毎月の例会的なものとして、各家ごとに茶会の日が定まっています。それは最も新しい物故者の命日が当てられることが多い。近頃は、日時の決定に、兼業での勤務の都合も考慮されるようになった。

その他、子供の誕生に始まる人生の儀礼や葬式後の諸行事に関連する一時的なものもある。また、茶会のきかけが少ない場合には、「こっそり茶」と称して、親しい者が集まって茶会を催すこともあるという。

### (3) 茶会の開始と時間

茶会を催す家では、当日7時頃から関係者に連絡し、8時半頃から始めることができるように準備する。

8時半頃から、出席者は各自で茶碗、茶筌、前掛けを手提げ袋に入れて、三々五々と集まってきて茶会が始まる。全員が顔を揃えてからではなく、来た人から順次茶会に参加する。午前中には年輩者、午後は若い人が多くなる傾向である。参加者の殆どは女性であるが、男性であつてもさしつかえない。

参加者は数時間出席して、再びばらばらに帰って行く。時間の長い人、短い人、その時の都合で変化する。同時に始まり、同時に終わるというようなものでなく、かなりおおらかである。

### (4) 茶会の進行

写真1に示すように、かつて囲炉裏が掘ってあったと



写真 1: 蛭谷での茶会

思われる位置に置かれたガスコンロ上の3L程度のやかんでお茶が煮出されており、その周りには煮物や漬物、お菓子などが用意されている。

茶会の出席者の挨拶は「お茶を貰いにきました」に時候の言葉を添える程度で、簡潔である。その後、囲炉裏の周り相当する位置に、やかんを中心として自由に座る。

前掛けの布を膝の上に広げてから、お互いに談笑しながら、既にやかんの中に入れてある茶杓でもって各自持参の茶碗に注ぎ入れ、これまた持参の夫婦茶筌で泡立てる。泡立てには、動かす方向に直角に立てて左右に動かし、回転はしない。この時、茶筌が茶碗の縁に当たって音を立てる。パタパタ茶の名前が、茶筌の振り方とその時の音に由来するものであることがよく納得できる。

泡立ったらば、茶筌を脇に置いて片手で茶碗を持って飲む。両手でも、右手でもよいが、多くの場合、利き手の右手で茶筌を持つので、茶碗を持った左手でそのまま飲むことになる。話しながらでも、何回に分けて飲んでもよい。特に決まった作法がないので、茶の湯に見られるような特異な緊張感が無く、誠になごやかである。

飲む量や回数は参会者に任せられており、その間お茶受けの煮物や漬物を小皿に取って食べる。お菓子はその場で頂くか、持ち帰りの土産になる。主人側の仕事は時々やかんに水を足す程度で、主人と客という関係はあまり感じられない。

適当な時間後、参会者は各自持参の茶碗、茶筌などを手提げ袋に納めて、簡単な挨拶とともに帰って行く。

### (5) バタバタ茶

バタバタ茶に用いる茶そのものもバタバタ茶と呼んでいる。この茶は黒茶の一種であり、富山県小杉町青井谷で製造されたものを農協出張所で入手している。

黒茶は整枝を兼ねて刈り取った三番茶葉を直ちに蒸し

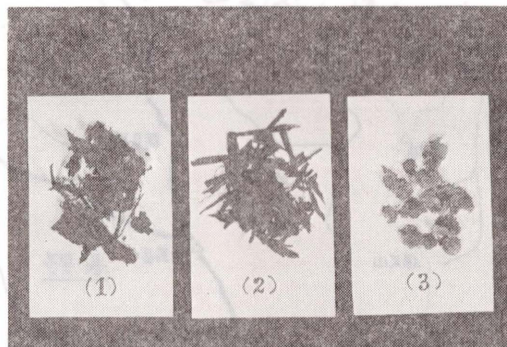


写真 2: バタバタ茶に用いる茶葉と茶花

- (1): 蛭谷で使っている黒茶
- (2): 糸魚川で使っていた番茶
- (3): 糸魚川で使っていた乾燥茶花



てから作るが、微生物が関与する独特な風味を有する後発酵茶の一種である<sup>5)</sup>。バタバタ茶用黒茶は写真2に示したごとくであり、枝の部分が長く、茶葉の部分は黒褐色を呈している。一部に数枚の茶葉が接着した状態が認められるのは、きちんとした揉捻工程がないこと及び製造途中で堆積が行われたことを示している。

茶は木綿製の茶袋に入れられ、口を絞ってから、やかんの湯の中に入れられる。茶袋の内容は頻繁には換えないうであった。

#### (6) 道具と塩

やかんは日常の物をそのまま、茶杓はかつては竹製であったが、現在ではアルミ製の杓の柄を竹で巻いたのが普通であるという。

茶筌は写真3に示すごとく夫婦茶筌であり、3年物の根曲がり竹で作られる。長さ約17cm、穂先は薄く皮の部分だけ残したものを40割程度に割られ、弾力がある。2本を揃え、手元の部分を竹釘2本でもってつなぐ。写真では、穂先が曲がっているが、使用中に自然に曲がってくるとのことである。かつては、近くの山崎集落で作られていたが、現在では、蛭谷で器用な人が作っている。

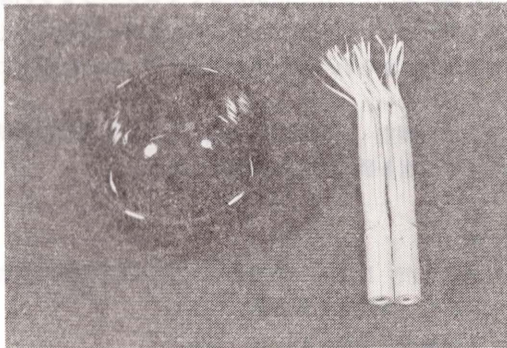


写真3: 蛭谷でのバタバタ茶用の茶筌と茶碗

茶碗は写真3に示すように、直径10cm、高さ7cm程度の筒型の五郎八（ごろはち）茶碗であり、現在は同町赤川に窯元があって製造されている。写真の品物は赤川産である。

その他、かつて塩を入れていたので、その場合には、食塩を盛った小皿の竹製の塩しゃじを添えて茶席の数カ所、主人側が準備しておいた。出席者は塩を少し入れてから泡立てる。適量の塩で味がまろやかになっておいしくなる。しかし、食塩濃度が薄くても、飲む量や回数が多くなるので保健上の理由で塩は入れなくなった。

## 2. 糸魚川でのバタバタ茶

以下に紹介するのは、糸魚川市在住の斉藤もとさんに

よって再現してもらったものである。

#### (1) 糸魚川と西頸城地方について

糸魚川市は新潟県西南、西頸城地方の中心地であり、姫川の川口に位置し、北陸街道と松本街道の分岐点である。北信濃に通ずる塩の道の起点として有名な宿場町であり、また松平氏1万石の城下町でもある。

西頸城は同じ新潟県でも、新潟市を中心とした蒲原とは著しく、隣接する中頸城ともかなりの文化的な違いが認められる。逆に、隣接する富山県や長野県との関係が深く、特に前者とは方言など種々の点で共通性が認められ、富山県と新潟県との遷移地帯となっている。

#### (2) 糸魚川のバタバタ茶

蛭谷と違って、糸魚川ではバタバタ茶は生活の中に生きていない。辛うじて過去に体験を有し、立て方を知っている人と当時の道具が残っている程度である。かつては、法事などに関連して、また飲み友達同志で、或いは朝や夜の一服というように、しばしば茶会があって気軽に飲んだとのことである。

この地域でもバタバタ茶の名称が普通であって、道にもれる泡立ての音を聞いて、街を行く人たちはバタバタ茶を立てていると思ったとのことである。その他、立て茶と呼ぶ人もいた。

#### (3) バタバタ茶の立て方

まず、2~3人について0.5l程度の湯をやかんで沸かし、陰干し茶花を7ヶくらい入れて、しばらく煮る。次に、あまり上等でない番茶を多めの一つまみ入れてすぐに火を止め、しばらくそのまま休める。

主人は五郎八茶碗にやかんから茶を直接注ぎ入れる。この場合、茶杓を使って汲み入れる家もあった。更に、塩壺から塩を塩しゃじでとって入れるが、お客に好みを聞いて量を加減する（写真4）。

茶筌を右手に、茶碗を左手でおさえて膝掛けの布巾の上で、蛭谷と同じように泡立てる。泡が充分立ったらならば、茶筌を茶碗の縁で軽く打って水滴を振り落としてか

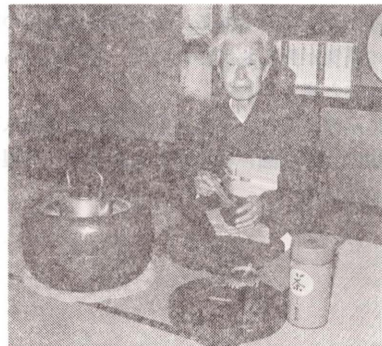


写真4: 糸魚川でのバタバタ茶の立て方

ら、小皿や炉縁などに立て掛ける。膝の上の布巾で、茶碗の正面を軽く拭いてから、お客に手渡しする。

お客は特別な作法もなく、自由に飲んでから、口に当たった部分を指で軽く拭いてから、主人に茶碗を返す。

主人は返された茶碗に少し湯を入れ、口に当たった部分から水を建水にこぼし、布巾で拭き、再び次のお客のために茶を泡立てる。やかんの湯が少なくなるので、時々湯を足す。煎じた茶が薄くなりすぎた場合には、最初から新しい茶で始める。この間、お茶受けとしての漬物や菓子が出されているので、客は適宜、それらを頂きながらお茶の話や世間話に花を咲かせる。

主人と客との関係が明確であるためか、全体として蛭谷よりも茶の湯に近くなっているという印象を持った。

#### (4) 材料と道具

お茶と茶花を写真2に示した。お茶は特別なものでなく、あまり上等でない番茶を用いるが、枝の部分が多い黒茶と比べると、やや上等の茶葉で造られている。茶花は半月ほど、そのままの状態の日陰でカラカラに干し上げたものである。写真4の大きな茶筒には番茶が、小さい茶筒には茶花が入れられている。

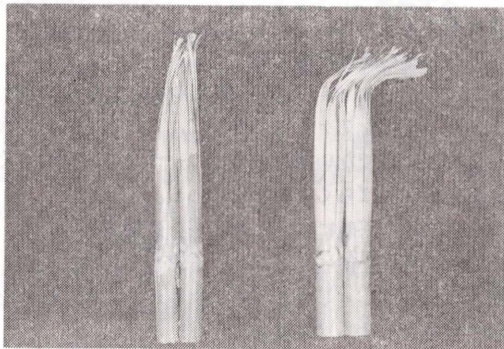


写真 5: 糸魚川と蛭谷で使われていた茶筴  
左: 糸魚川, 右: 蛭谷

茶筴は蛭谷と同じ夫婦茶筴であり、写真5に示した。この写真では、蛭谷と糸魚川では異なって見えるが、基本的には差がないようである。かつては糸魚川の町のお茶店でこの茶筴が売られていたので、専門に作っていた人がいたものと考えられる。

写真4に示すように、茶碗も蛭谷と同じ五郎八茶碗であり、食塩は小さな瀬戸物の壺に入れられ、竹製の小匙が添えられている。

### 3. 煎じた茶を泡立てて飲む習慣の分布

茶の飲み方の一つとして、煎じた茶汁を泡立てて飲む習慣は全国的に、それも庶民の間に広がっていたことが江戸時代の文献や伝承から認められる<sup>6,7)</sup>。

また、漆間<sup>7)</sup>の調査によれば、こうした飲茶の習慣は近年まで、沖縄、島根、富山、新潟、青森の各県で認められたが、現在それを確認できるのは、富山県蛭谷及び吉原のバタバタ茶、新潟県糸魚川のバタバタ茶、沖縄のブクブク茶、島根のボテボテ茶のみであるという。

これらの泡立て茶に使う材料は、富山: 黒茶+塩、新潟: 番茶+茶花+塩 (+炒り豆)、島根: 番茶+茶花+塩+豆入りご飯/ご飯+各種のお菜、沖縄: 中国茶/番茶+炒り米+小豆ご飯+落花生であり、富山を除いて、共通していることは、番茶+茶花/豆であって、茶花または豆類が泡立てに役だっているものと考えられる。

蛭谷の場合は黒茶のみであって、この茶のみで泡立てている。黒茶が番茶よりも起泡性が高いか否かの報告は認められない。興味ある問題である。

### 4. おわりに

バタバタ茶の実際について紹介した。ストレスの多い現代社会において、なごやかなコミュニケーションの場として盛んにしたい庶民的な喫茶法であり、茶会である。

更に興味のあらわれる方は参考文献<sup>6,7,8)</sup>などを参考にしてみたい。

最後に、調査・研究にご協力頂きました元本学教授渋谷歌子さん他多数の方々に深謝致します。

### 文 献

- 1) 尾本恵市: 日本人の地域性に関する研究方策の検討 科研費・研究成果報告書 (1982)
- 2) 市川健夫: 地理, 31, 10 (1986)
- 3) 本間伸夫・渋谷歌子・新宮璋一: 日本食生活文化調査研究報告集, 5, 1 (1988)
- 4) 本間伸夫・渋谷歌子・新宮璋一・石原和夫・佐藤恵美子: 県立新潟女子短大研究紀要, No. 25, 33 (1988)
- 5) 中川 眸: 調理科学, 12, 246 (1979)
- 6) 守谷 毅: 茶の文化・その総合的研究, 第二部, (1981) 淡交社
- 7) 漆間元三: 振り茶の習俗, 国土地理協会 (1982)
- 8) 中村羊一郎: 茶の民俗学, 名著出版 (1992)